



Insalata con tonno e carpaccio di pomodoro

Tempo: 15 min

Difficolta': 1

Prodotto: Tonno Pescato a Canna

Ingredienti per quattro persone

- 2 confezioni di Tonno Rio Mare all'olio di oliva da 160g
- 100g di insalata mista tenera
- 3 pomodori costoluti ben maturi
- alcune foglie di basilico
- un poco di origano
- 50g di olio extra vergine di oliva
- un cucchiaino scarso di aceto balsamico
- sale
- pepe

Procedimento

1. Taglia in fettine sottilissime i pomodori, sbatti in una ciotola l'aceto balsamico con l'olio, un pizzico di sale e pepe, aggiungi l'origano e il basilico sminuzzato grossolanamente.
2. Disponi a strati le fettine di pomodoro come un carpaccio e insaporisci con il condimento preparato.
3. Sovrapponi l'insalata e il tonno diviso in belle scaglie e servi subito.



Le Ricette di Rio Mare PER TUTTE LE OCCASIONI

Il consiglio dello Chef

I grandi chef hanno sempre dei piccoli trucchi per trasformare una semplice ricetta in un piccolo capolavoro di gusto. Quali? Controllare di avere a disposizione gli strumenti e gli ingredienti giusti e compiere tutti quei piccoli gesti che aiutano la creatività in cucina.

Scopri i segreti di Rio Mare!

Aceto balsamico

Qualche goccia di prezioso aceto balsamico aggiunto al tonno o al salmone al naturale, ne esalta il sapore rendendoli particolarmente appetitosi.

Carpaccio

I segreti di un buon carpaccio sia di carne che di pesce sono, oltre alla straordinaria qualità della materia prima, il taglio molto sottile delle carni e la delicatezza del condimento che deve essere aggiunto solo all'ultimo.